

(19)



KOREAN INTELLECTUAL PROPERTY OFFICE

BLJL AVAILABLE COPY

KOREAN PATENT ABSTRACTS

(11) Publication
number:1019930003815
B1(43) Date of publication of application:
13.05.1993

(21) Application number: 1019900019942

(71) Applicant:

DONGSUH FOOD CO.

(22) Date of filing: 05.12.1990

(72) Inventor:

SHIN, SEUNG-KYU
HONG, CHAN-UK, ET AL.

(51) Int. Cl

A23F 5/00

(54) REGULAR COFFEE MIXTURE AND ITS PREPARING METHOD

(57) Abstract:

A regular coffee mixture is prepd. by (a) roasting coffee bean and pulverizing to obtain 20-40 mesh powder, (b) mixing the obtd. coffee bean powder with coffee cream and sugar at 50-100 rpm. for 5-20 min. (mixing ratio is 3-5:3-5:6-7) and (c) packing 10-15 g mixt. In a tea bag and vacuum-packing one or more of tea bags in a pouch film to obtain the final product. The obtd. regular coffee mixture has a good coffee flavor and taste.

Copyright 1997 KIPO

Legal Status

Date of final disposal of an application (19930727)

Patent registration number (1000642500000)

Date of registration (19930810)

Number of opposition against the grant of a patent ()

Date of opposition against the grant of a patent ()

Number of trial against decision to refuse ()

Date of requesting trial against decision to refuse ()

Date of extinction of right ()

⑥대한민국 특허청(KR)

④Int. Cl.
A 23 F 5/00

⑦특허공보(B1)

제 3257 호

⑧광고일자 1993. 5. 13

⑩광고번호 93- 3815

⑨출원일자 1990. 12. 5

⑪출원번호 90-19942

심사관 신운철

⑫발명자 신승규 인천직할시 북구 효성1동 24-33, 동서아파트 108
 흥찬옥 경기도 부천시 남구 송내동 340, 우성아파트 1-1405
 계훈우 인천직할시 북구 산곡동 현대아파트 202-604

⑬출원인 동서식품 주식회사 대표이사 최인호
 인천직할시 북구 효성동 316-11

⑭대리인 변리사 정태련·이상진

(전 3면)

⑤레귤라 커피믹스 및 그의 제조방법

도면의 간단한 설명

첨부도면은 본 발명에 관한 레귤라 커피믹스의 제조공정을 보여주는 광정도이다.

발명의 상세한 설명

본 발명은 레귤라 커피믹스 및 그의 제조방법에 관한 것으로서, 특히, 커피의 향미를 최대한 살리면서 인스탄트 커피믹스와 같은 간편성도 가미한 것을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스 및 그의 제조방법에 관한 것이다.

종래의, 시판되고 있는 인스탄트 커피는 커피원두를 구워서 분쇄한 후 뜨거운 물로 가용성 물질을 추출, 농축한 뒤 진조하는 것으로서 추출, 농축 및 진조하는 과정중에 열처리에 의해 커피 본연의 향미가 일부 상실되는 단점이 있었다. 또한, 레귤라 커피는 커피원두를 구워서 분쇄한 후 추출하여 바로 음용하므로 소비자에게 풍부한 커피의 향을 즐길 수 있게 할 수 있으나 커피를 음용하기 위해서는 추출기구를 사용해야 할 뿐만 아니라 커피크림과 당류등을 따로 준비해야 하는 등 조리방법이 까다롭고 시간이 많이 드는 단점이 있다.

또 최근에는 식생활 양식이 보다 간편성 있는 식품을 추구하게 되어 커피의 경우에도 인스탄트 커피와 커피크림, 설탕등이 혼합된 상태인 인스탄트 커피믹스가 대중화되어가고 있는 반면, 간편성과 아울러 제품의 고급화를 추구하는 경향도 절여 향미가 풍부한 커피믹스가 필요하게 되었다.

따라서, 본 발명의 목적은 커피의 향미를 최대한 살릴 수 있으면서 아울러 인스탄트 커피믹스와 같은 간편성도 얻을 수 있는 레귤라 커피믹스 및 그 제조방법을 제공하기 위한 것이다.

이와같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명의 레귤라 커피믹스는 분말상태의 레귤라 커피와 당류, 커피크림등을 적정비율로 혼합하여 티백(TEA BAG)등으로 1차 포장한 뒤 향미의 장기간 안정성을 위해 파우치 필름(POUCH FILM)으로 진공포장하여 제조하는 것이다.

실시예 1

커피원두 400g을 배전기에서 200°C로 15분간 배전한 후 20~40 메쉬로 분쇄하여 리본 분말 혼합기에 넣

특허공고 93-3815

온 후 커피크림 400g과 설탕 600g을 넣은 뒤 100RPM에서 10분간 고르게 섞은 후 15g씩 티백으로 날개 포장하였다.

실시예 2

커피원두 450g을 배전기에서 230°C로 10분간 배전한 후 20~40 메쉬로 분쇄하여 리본 분말 혼합기에 넣은 후 커피크림 450g과 설탕 650g을 넣은 뒤 100RPM에서 10분간 고르게 섞은 후 15g씩 티백으로 날개 포장하였다.

실시예 3

커피원두 500g을 배전기에서 260°C로 6분간 배전한 후 20~40 메쉬로 분쇄하여 리본 분말 혼합기에 넣은 후 커피크림 500g과 설탕 700g을 넣은 뒤 100RPM에서 10분간 고르게 섞은 후 15g씩 티백으로 날개 포장하였다.

실시예 4

커피원두 450g을 배전기에서 230°C로 10분간 배전한 후 20~40 메쉬로 분쇄하여 리본 분말 혼합기에 넣은 후 커피크림 450g과 설탕 650g을 넣은 뒤 100RPM에서 10분간 고르게 섞은 후 티백으로 15g씩 날개로 포장한 후, 포장된 헤글라 커피믹스를 파우치 필름(POUCH FILM)으로 다시 진공밀봉 포장하여 저장기간에 따른 향미의 변화를 훈련된 관능 검사원을 통해 관찰한 결과, 일반 저장품과 비교하여 장기간 저장했을 경우에도 향미의 변화가 거의 없음을 관찰할 수 있었다.

표 1. 진공포장에 따른 저장기간별 향미의 변화

시료 저장기간(주)	0	2	4	7	10	15	20	25
진 공 포 장 품	0	0	0	1	1	2	3	3
일 반 포 장 품	0	2	3	5	7	8	8	9

*신선한 생풀과 대비한 향미의 변화도 : 0~10

0 : 차이 없음, 10 : 엄청난 차이가 있음.

실시예 5

커피원두 450g을 배전기에서 230°C로 10분간 배전한 후 20~40 메쉬로 분쇄하여 리본 분말 혼합기에 넣은 후 커피크림 450g과 시판중인 아스파탐 120g을 넣어 혼합한 후 티백으로 15g씩 날개 포장한 후 포장된 헤글라 커피믹스를 진공포장하여 보존하면서 향미검사 및 관능 검사를 행한 결과, 설탕을 사용해서 제조한 헤글라 커피믹스와 거의 유사한 맛을 내며, 또한 장기간 보존에도 향미의 변화가 거의 없음을 관찰하였다.

이상과 같이 여러가지의 실시예로 제조하여 본 결과 본 발명은 주원료인 커피원두를 180~270°C에서 2~15분간 배전하여 20~40 메쉬로 분쇄한 후 혼합기를 이용하여 커피원두, 커피크림, 설탕의 비율을 3~5 : 3~5 : 6~7의 중량비율로 40~100RPM에서 5~20분간 혼합한 뒤 티백 포장기를 이용하여 혼합된 분말을 40~60 메쉬의 티백에 10~15g씩 날개로 포장한 뒤, 진공 포장기를 이용하여 다시 진공밀봉 포장하여 좋은 향미의 헤글라 커피믹스를 제조할 수 있었다.

이때, 감미료로 사용되는 설탕대신 아스파탐을 사용할 수도 있었으며, 그 비율은 감미도를 감안하여 위에서 6~7의 설탕대신 아스파탐 1~2로서 가능하다. 또한 헤글라 커피는 일반적인 포장상태에서는 향미의 순실이 생기므로 본 발명에 있어서는 티백 포장기에 1차 포장된 헤글라 커피믹스를 날개색 혹은 수개색 2차 진공밀봉 포장을 하여 커피 향미의 장기적인 안정성을 부여한 것이다.

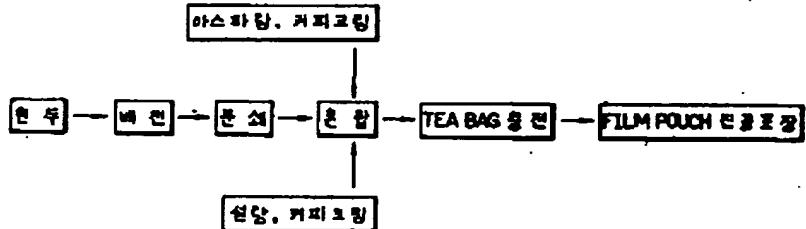
이상 설명한 본 발명의 방법에 의해 제조된 헤글라 커피믹스는 80~100°C의 물 100ml에 티백 헤글라 커

특허공고 93-3815

파믹스 1포를 넣고 약 2~3분간 가볍게 흔들면서 추출하면 커피본연의 향미를 최대한 갖고 있는 가용성 커피성분과 설탕 또는 아스파탐, 커피크림등이 추출되어 간편하게 고급커피믹스를 즐길 수 있다. 또한, 티백 사이즈(SIZE)가 배전두 커피2~40 메쉬 사이즈보다 큰 경우에는 배전두 커피가 제조공정 및 추출시 티백으로 새어나와 좋지 않은 결과를 초래하였으므로, 40~60 메쉬의 티백을 이용한 결과 배전두 커피가 티백으로 새어나오는 것을 방지할 수 있었으며, 티백으로 1차포장을 한 뒤 2차 진공밀봉 포장을 함으로서 커피의 향미를 장기간 보존할 수 있었다.

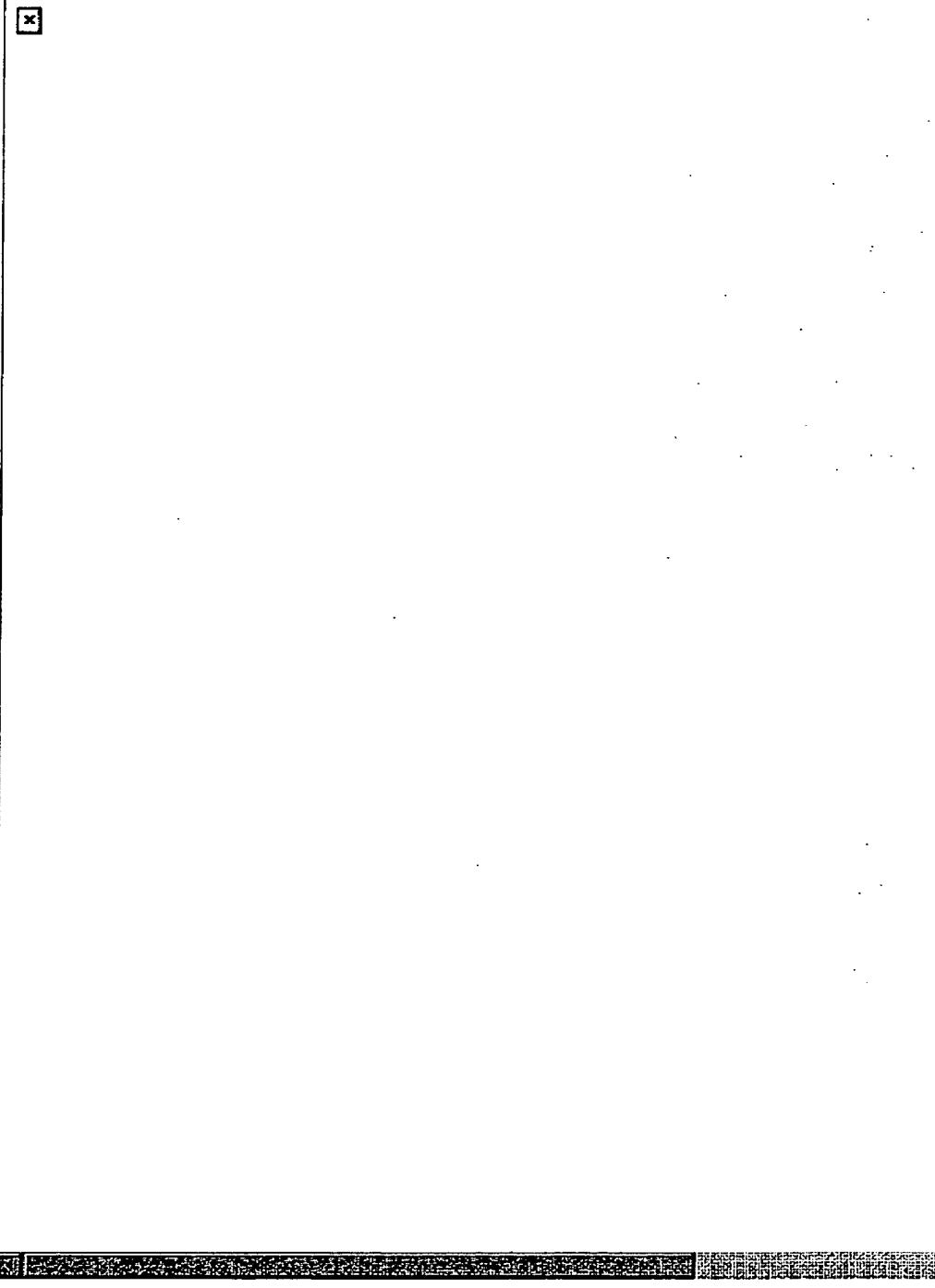
⑤특허청구의 범위

1. 커피원두를 20~40 메쉬로 분쇄하여, 분말혼합기에서 커피 : 커피크림 : 설탕을 3~5 : 3~5 : 6~7의 중량비율로 혼합한 뒤, 50~100RPM, 5~20분간 혼합하여 제조함을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스의 제조방법.
2. 제 1 항에 있어서, 제조된 레귤라 커피믹스를 10~15g씩 티백(TEA BAG)에 포장함을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스의 제조방법.
3. 제 2 항에 있어서, 상기의 레귤라 커피믹스를 티백 포장된 날개 또는 수개씩 다시 진공 밀봉 포장함을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스의 제조방법.
4. 제 1 항에 있어서, 설탕대신 아스파탐을 사용하여 커피 : 커피크림 : 아스파탐을 3~5 : 3~5 : 1~2의 중량비율로 혼합함을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스의 제조방법.
5. 20~40 메쉬로 분쇄한 커피원두 : 커피크림 : 설탕을 3~5 : 3~5 : 6~7의 중량비율로 혼합한 레귤라 커피믹스.
6. 제 5 항에 있어서, 설탕의 3분의 1~6분의 1중량의 아스파탐이 설탕대신 포함된 레귤라 커피믹스.



IPC Code	A23F 5/00
Application Number/Date	10-1990-0019942 (1990.12.05)
Unexamined Publication Number/Date	10-1992-0011370 (1992.07.24)
Publication Number/Date	10-1993-0003815 (1993.05.13)
Registration Number/Date	10-0064250-0000 (1993.08.10)
Right of original Application	
Original Application Number/Date	
Final disposal of an application	등록결정(일반)
International Application Number/Date	
International Unexamined Publication Number/Date	
request for an examination	있음
Date of request for an examination/the number of claims	1990.12.22 / 6
Designated States	
Applicant	동서식품주식회사 인천광역시 부평구 청천*동 ***-* (대한민국)
Inventor/Deviser	신승규 인천직할시로구효성*동**-*동서아파트*** (대한민국) 홍찬욱 경기도부천시남구송내동***,우성아파트*-**** (대한민국) 계훈우 인천직할시로구산곡동현대아파트***-*** (대한민국)
Agent	이상진 서울 강남구 역삼동 637-19 덕원빌딩 3층 비전특허법률사무소 (대한민국) 정태련 서울 서초구 서초3동 1589-7 현대전원오피스텔 12층 (대한민국)
Priority Info (Country/Number/Date)	-
Title of invention	레귤라커피믹스및그의제조방법 (COFFEE MIX AND METHOD OF MAKING THE SAME)
Abstract	<목적>커피와 크림 및 설탕을 특정 비율로 혼합한 후 티백에 포장하므로 싸함미를 최대한 살릴 수 있으며 간편성도 개선한 레귤라 커피믹스를 제공한다. <구성>커피 원두를 20 내지 40 메쉬로 분쇄하여 분말 혼합기에서 커피:커피크림:설탕(또는 아스파탐)을 3~5:3~5:6~7(1~2)의 중량비율로 혼합한 뒤, 5 내지 100rpm으로 5 내지 20분간 혼합한 후, 10 내지 15g씩 티백 포장한다
Representative Claim	커피원두를 20~40 메쉬로 분쇄하여, 분말 혼합기에서 커피 : 커피크림 : 설탕을 3~5 : 3~5 : 6~7의 중량비율로 혼합한 뒤, 50~100 RPM, 5~20분간 혼합하여 제조함을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스의 제조방법. 커피원두를 20~40 메쉬로 분쇄하여, 분말 혼합기에서 커피 : 커피크림 : 설탕을 3~5 : 3~5 : 6~7의 중량비율로 혼합한 뒤, 50~100RPM, 5~20분간 혼합하여 제조함을 특징으로 하는 레귤라 커피믹스의 제조방법.

**Representative
Drawing**



[Large rectangular area representing the Representative Drawing, which is currently selected.]

**Full-Doc. of
Unexamined Publication** View Full-Doc. of Unexamined Publication

**Full-Doc. of
Publication** View Full-Doc. of Publication

**Facsimile Full-
Doc.** View Facsimile Full-DOC.

**Full-Doc. of
correction**

Registration

Patent/ Utility model Detailed information

第3頁，共3頁

Info View Registration Info**Trial Info** -

Legal Status	111990011834356 (19901205)	특허출원서
	111990011834402 (19901205)	대리인선임신고서
	111990011834547 (19901205)	대리인선임신고서
	111990011834693 (19901222)	출원상사청구서
	151990006098738 (19930415)	출원공고결정서
	151990006098884 (19930727)	등록사정서
	151990006098929 (19930727)	확정분류입력
	41199000141087 (19990107)	출원인정보변경(경정)신고서
	412004000898310 (20040302)	출원인정보변경(경정)신고서